食肉脂質測定装置
FAT Analyzer

S-7010

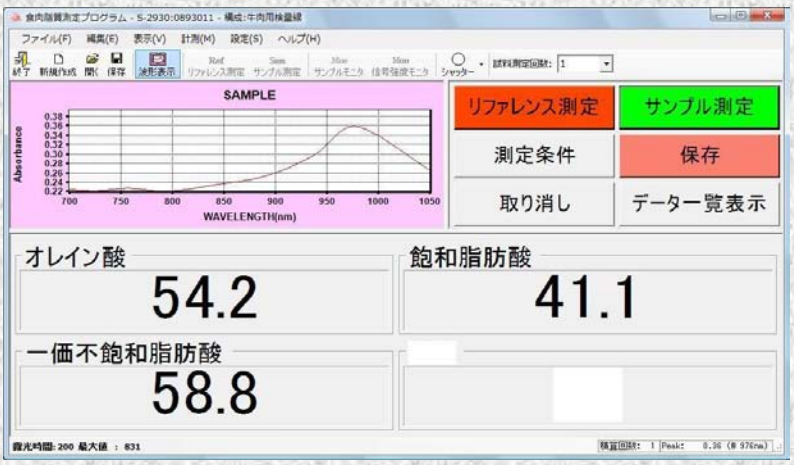
豚肉・牛肉の脂肪の質（脂肪酸組成（飽和脂肪酸、オレイン酸））、を現場で測定可能！

充電式バッテリ搭載の、可搬型、非破壊、迅速測定装置！

宮崎大学農学部　入江正和教授ご指導による

● 装置外観

● 測定データ



測定画面（牛測定時）

■統計計算プログラム（アンスクランブラー　※オプション）を使用すれば、脂肪の質（脂肪酸組成(飽和脂肪酸、オレイン酸等)、屈折率、融点等）の実測値と本装置によるスペクトルから、検量線を得ることができます。

■得られた検量線は、本装置に付属するプログラムから読み取り、成分の表示を瞬時に行うことができます。

■当社保有サンプルによる検量線を組み込むことができますが、高い精度を得るためには、実際の測定試料から検量線を作成することが必要です。

■測定データをお送り頂ければ、当社にて検量線作成サービスも実施しております。

S-7010

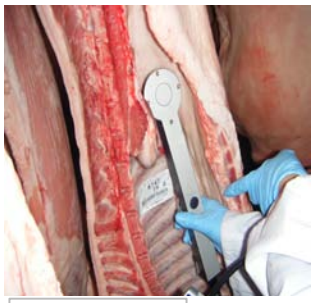
標準構成

- 本体、専用オプチカルファイバ
- 専用NOTEパソコン
- 充電式単3形電池
- 専用充電器
- ACアダプタ（100V用）
- 肩掛けベルト/ウェストベルト
- 専用ソフトウェア
- 取扱説明書

仕様

測定項目	①オレイン酸 ②飽和脂肪酸 ③一価不飽和脂肪酸　等検量線作成により各種パラメータを測定可能
測定波長範囲	700～1050nm
測定時間	2～3秒／1回測定
ファイバ	全長1250mm
光源	ハロゲンランプ　平均寿命　40,000時間
ADC	16bit
インタフェース	USB2.0
電源	充電式単3形電池×6本
連続動作時間	約1時間
形状	296(W)×98(H)×233(D) ／ 5.3kg

牛測定部位

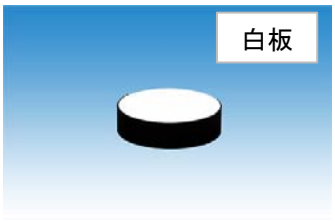


豚測定部位

オプション

- The unscrambler®（1年間保証と無料バージョンアップ付）
- Unscrambler Japanese Manual
- バーコードリーダ及び専用ソフトウェア
- リファレンス測定用白板（PTFE粉体プレス完成品）
- リファレンス測定用白板（PTFE粉体）
- 検量線作成サービス

バーコードリーダ



※ 本仕様、外観は改良のため予告なく変更することがあります

株式会社 相馬光学

〒190-0182
東京都西多摩郡日の出町平井23-6
TEL ： 042(597)3256　FAX ： 042(597)3208
E-mail ： sales@somaopt.co.jp
URL ： http://www.somaopt.co.jp

販売代理店

Cat.No,08-10-7010-005